



WAGASHI

La pasticceria giapponese

Tomo

160 pagine, 19,5 x 25 cm, cartonato
ean: 978-88-6722-687-0

19,90 €



Gli *wagashi* sono dolci tradizionali giapponesi che si servono con il tè. Ispirati alle festività e alle stagioni, in forma di fiori o di piccoli animali, sono una delicata espressione dell'arte di vivere e un

momento di piacere tanto per i gourmet quanto per i bambini.

La pasticceria Tomo vi svela i segreti degli *wagashi* più antichi, quali il celebre *mochi* e altri *daifuku*, o i setosi *dorayaki*,

passando per le rivisitazioni di classici francesi come il Paris-Kyoto e la chiffon cake al tè verde matcha.

LE RECETTE - ALTRI DOLCI

Suggerimento

Il matcha si ossida rapidamente e tollera poco la cottura. È quindi importante che la cottura sia lenta e delicata.

抹茶のパウンドケーキ Cake al matcha

UN GRANDE CLASSICO ALLA FRUTTA DA RIVISITARE, PER RIPROPORLO IN MODO NUOVO.

Per un cake di 20 cm di lunghezza

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
FINITURA 15 MINUTI

90 g di farina di frumento
10 g di matcha Tomo di Uji
1 g di lievito per dolci
1 pizzico di sale
30 g di burro
100 g di uova
100 g di zucchero
60 g di panna densa
40 g di albicocche disidratate a dadini

Per la finitura
100 g di cioccolato bianco
10 g di matcha

► Preriscaldare il forno a 160 °C.

► Mescolare la farina con il matcha, il lievito e il sale.

► Fate fondere il burro a fuoco basso, deve semplicemente diventare fluido.

► Montate le uova intere con le fruste elettriche, o in un robot da cucina, con lo zucchero, fino a ottenere una consistenza cremosa e leggermente emulsionata. Aggiungete la panna mescolando delicatamente per non smontare l'emulsione di uova, quindi unite la farina a pioggia, sempre lavorando con delicatezza, e infine il burro fuso.

► Versate il composto in uno stampo per plum-cake da 20 cm, aggiungete i dadini di albicocca (tenendone da parte qualcuno per la finitura) e infornate a 160 °C per 20 minuti, proseguendo poi la cottura a 135 °C per altri 20 minuti.

Finitura

Fate fondere a bagnomaria il cioccolato bianco, aggiungete il matcha e nappate il cake immergendolo rovesciato nella preparazione. Decorate appoggiando qualche dadino di albicocca disidratata in superficie, prima che il cioccolato si solidifichi.

